PLEASE READ AND SAVE THIS USE AND CARE BOOK.
POR FAVOR LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO.
VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION.

BLACK&DECKER*

Classic Chrome™ Toast-R-Oven™

Toaster Oven/Broiler
Horno tostador-asador
Grille-pain four-rôtissoire

USA/Canada 1-800-231-9786
Mexico 01-800-714-2503
www.blackanddecker.com

Accessories/Parts (USA/Canada)	1-800-738-0245
Accesorios/Partes (EE.UU/Canadá)	
Accessoires/Pièces (É.-U./Canada)	

Models/Modelos/Modelès
TRO962, TRO965B

In Latin America only
En Latino América únicamente
En Amérique latine seulement

MÉXICO
Lázaro Cárdenas #18
Col. Obrera Del. Cuauhtémoc, Mex. D.F.
C.P. 06800
Tel. 01-800-714-2503

El consumidor podrá solicitar que se haga efectiva la garantía en cualquiera de nuestras Sucursales o Centros de Servicio Autorizado en todo el país. En este instructivo encontrará un listado de centros de servicio autorizado por Applica de México S. de R.L. de C.V. en los cuales también podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios para este producto.

SELLO O FIRMA DEL DISTRIBUIDOR

Fecha de compra ________________
Modelo ________________________

Pub. No.3323-9620-RV00
Product made in People's Republic of China
Printed in People's Republic of China

IMPORTADOR - Applica de México
S. de R.L. de C.V., Manuel Avila Camacho 191-305,
Los Morales Polanco Delegación Miguel Hidalgo,
C.P. 11510, México D.F.
Teléfono: (55) 5279-1000
Producto fabricado en la República Popular China
Impreso en la República Popular China

Produit fabriqué en République populaire de Chine
Imprimé en République populaire de Chine

1350W 120V ~ 60Hz

Applica® Applica Consumer Products, Inc.

2002/11-19-112E/S/F

NEED HELP?
For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate "800" number on the cover of this book. **Do not** return the product to the place of purchase. **Do not** mail the product back to the manufacturer nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

One-Year Limited Warranty
What does it cover?
- Any defect in material or workmanship

For how long?
- One year after the date of original purchase.

What will we do to help you?
- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished

How do you get service?
- Save your receipt as proof of the date of sale
- Check our on-line service site at www.prodprotect.com/applica, or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245

What does your warranty not cover?
- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you)

How does state law relate to this warranty?
- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

¿NECESITA AYUDA?
Para el servicio, reparaciones o cualquier pregunta relacionada a este aparato, por favor llame gratis al número "800" que aparece en la cubierta de este manual. **No** devuelva el producto al establecimiento de compra. **No** envíe el producto por correo al fabricante ni lo lleve a un centro de servicio. Se puede consultar también el sitio web anotado en la cubierta de este manual.

Un año de garantía limitada
¿Qué cubre la garantía?
- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?
- Por un año a partir de la fecha original de compra.

¿Qué clase de asistencia recibe el consumidor?
- El consumidor recibe un producto de reemplazo nuevo o restaurado de fábrica, parecido al original.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?
- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra.
- Se puede visitar el sitio web de asistencia al consumidor www.prodprotect.com/applica, o se puede llamar gratis al número 1-800-231-9786, para obtener información relacionada al servicio de garantía.
- Si necesita piezas o accesorios, por favor llame gratis al 1-800-738-0245.

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?
- Los daños al producto ocasionados por el uso comercial
- Los daños ocasionados por el mal uso, abuso o negligencia
- Los productos que han sido alterados de cualquier manera
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato
- Los gastos de tramitación y embarque relacionados con el reemplazo del producto
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales (sin embargo, por favor observe que algunos estados no permiten la exclusión ni la limitación de los daños y perjuicios indirectos ni incidentales, de manera que esta restricción podría no aplicar a usted).

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?
- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.

BESOIN D'AIDE?
Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. **Ne pas** retourner le produit où il a été acheté. **Ne pas** poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

Garantie limitée de un an
Quelle est la couverture?
- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau.

Quelle est la durée?
- Un an après l'achat original.

Quelle aide offrons nous?
- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?
- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/applica, ou composer sans frais le 1-800-231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1-800-738-0245.

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?
- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

Quelles lois régissent la garantie?
- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:
- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or any non-removable parts of this oven in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number listed on the cover of this manual.
- The use of accessory attachments not recommended by Black & Decker may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electrical burner, or in a heated oven.
- Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
- Turn all controls to OFF before inserting or removing plug from wall outlet.
- To turn off toasting, press STOP. To stop cooking or baking turn the control to OFF.
- Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic wrap, and the like.
- To disconnect, grasp plug and remove from outlet. Do not pull by the cord.
- Do not use oven for other than intended use.
- Oversize foods or metal utensils must not be inserted in this appliance, as they may create a fire or risk of electric shock.
- A fire may occur if the toaster oven is covered or touching flammable material including curtains, draperies, walls and the like, when in operation. Do not store any item on top of unit when in operation.
- Do not store any material, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts resulting in a risk of electric shock.
- Extreme caution should be used when using containers constructed of other than metal or glass. Refer to "Cooking Containers."
- Do not cover crumb tray or any parts of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.

If this product is mounted under a cabinet:
- To reduce the risk of fire, do not place any heating or cooking appliance beneath the appliance.
  – To reduce the risk of fire, do not mount unit over or near any portion of a heating or cooking appliance.
  – To reduce the risk of electric shock, do not mount over a sink.
  – To reduce the risk of fire, do not store anything directly on top of the appliance surface when the appliance is in operation.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

POLARIZED PLUG
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug fits in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit into the outlet, reverse the plug and try again. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

ELECTRICAL CORD
The cord of this appliance was selected to reduce the possibility of tangling in or tripping over a longer cord. If more length is needed, use an extension cord rated no less than 15 amperes. (For 220 volts rated products, use an extension cord rated no less than 6-amperes). When using an extension cord, do not let it drape over the working area or dangle where someone could accidentally trip over it. Handle cord carefully for longer life; avoid jerking or straining it at outlet and appliance connections.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se debe respetar ciertas reglas de seguridad, incluyendo las siguientes:
- Por favor lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o las perillas.
- A fin de protegerse contra un choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna pieza no removible del aparato.
- Se debe tomar mucha precaución cuando el producto se utilice por o en la presencia de menores de edad.
- Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de instalar o retirar los accesorios y antes de limpiarlo.
- No utilice ningún aparato que tenga el cable o el enchufe estropeado, que presente problema de funcionamiento, que se haya dejado caer al suelo o que esté dañado. Si el producto llegase a fallar dentro del período de la garantía, llame gratis al número apropiado que aparece en la cubierta de este manual para obtener información relacionada al servicio de mantenimiento del aparato.
- El uso de accesorios no recomendados por Black & Decker presenta el riesgo de lesiones personales.
- No utilice el aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque el tostador sobre ni cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni cerca de un horno caliente.
- Se debe tener mucha prudencia para retirar la bandeja o para desechar la grasa caliente.
- Ajuste todos los controles a la posición de apagado (OFF) antes de enchufar o desconectar el aparato.
- Para interrumpir el ciclo de tostado, presione (STOP). Para apagar el horno, gire el control a la pocisión (OFF).
- Nunca introduzca los siguientes materiales adentro del aparato: papel, cartón, envoltura plástica ni nada semejante.
- Para desconectar el aparato, sujete el enchufe y retírelo de la toma de corriente. No tire del cable.
- Utilice el aparato solamente con el fin previsto.
- A fin de evitar el riesgo de incendio o choque eléctrico, nunca introduzca alimentos demasiado grandes ni utensilios de metal en el aparato.
- Existe el riesgo de incendio si el aparato permanece cubierto mientras está en funcionamiento o si entra en contacto con cualquier material inflamable incluyendo las cortinas y las paredes. Asegúrese de no colocar nada sobre el aparato mientras está en uso.
- Cuando el aparato no esté en funcionamiento, asegúrese de no almacenar nada más que los accesorios recomendados.
- No utilice almohadillas de fibras metálicas para limpiar el aparato Las fibras metálicas podrían entrar en contacto con los componentes eléctricos del aparato produciendo el riesgo de un choque eléctrico.
- Se debe tener mucho cuidado cuando se utilicen recipientes que no sean de metal ni de vidrio. Consulte la sección relacionada a los recipientes de cocinar.
- A fin de evitar que el aparato se sobrecaliente, no se debe cubrir la bandeja de residuos ni ninguna otra superficie con papel metálico.

Si este aparato se instala debajo de un gabinete:
- Para reducir el riesgo de incendio, no coloque ningún otro aparato que produzca calor ni que sirva para cocinar debajo de éste.
  – Para reducir el riesgo de incendio, no instale el aparato sobre ni cerca de ninguna fuente de calor ni de cocción.
  – Para reducir el riesgo de choque eléctrico, no instale el aparato sobre el lavaplatos.
  – A fin de reducir el riesgo de incendio, no coloque nada directamente en la superficie superior del aparato mientras esté en funcionamiento.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

ENCHUFE POLARIZADO
Esta unidad tiene un enchufe polarizado en el que un contacto es más ancho que el otro. Como medida de seguridad, el enchufe puede introducirse en la toma de corriente solamente en un sentido. Si el enchufe no se ajusta en su contacto, inviértalo. Si aún así no se ajusta, busque la ayuda de un electricista calificado. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

CABLE ELECTRICO
El cable de este aparato fue escogido a fin de evitar el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable de mayor longitud. Cualquier cable de extensión que se deba emplear, deberá estar calificado para nada menor de 15 amperios. (Para aquellos productos de 220 voltios, se deberá utilizar un cable de extensión no menor de 6 amperios). Cuando utilice un cable de extensión, asegúrese que no interfiera con la superficie de trabajo ni que cuelgue de manera que alguien se pueda tropezar. A fin de aumentar la vida útil del cable, no tire de él ni maltrate las uniones del cable con el enchufe ni con el aparato.

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes.
- Lire toutes les directives.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées et les boutons.
- Afin d'éviter les risques de secousses électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ni toute autre pièce non amovible de l'appareil.
- Exercer une étroite surveillance lorsqu'on utilise l'appareil près d'un enfant ou lorsque ce dernier s'en sert.
- Débrancher l'appareil lorsqu'on ne s'en sert pas et avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant d'y ajouter ou d'en retirer un accessoire, et de le nettoyer.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui est endommagé. Retourner le produit au centre de service de la région pour qu'il y soit examiné, réparé ou réglé électriquement ou mécaniquement. Ou composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture du présent guide.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Black & Decker présente des risques de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir, ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
- Ne pas placer près ou sur une cuisinière au gaz ou à l'électricité chaude, ni dans un four réchauffé.
- Faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on retire le plat ou qu'on jette de la graisse chaude.
- Mettre toutes les commandes à la position «OFF» avant de brancher ou de débrancher l'appareil.
- Pour arrêter le grille-pain, appuyer sur la touche d'arrêt (STOP). Pour arrêter le four, régler la commande à la position d'arrêt (OFF).
- Ne pas placer un des matériaux suivants dans le four : du papier, du carton, de la pellicule de plastique et des matériaux semblables.
- Pour débrancher l'appareil, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon.
- Utiliser l'appareil seulement aux fins qu'il est prévu.
- Ne pas introduire dans l'appareil des aliments grandes dimensions, ni des ustensiles en métal qui pourraient provoquer des risques d'incendies ou de secousses électriques.
- Il y a risque d'incendie lorsque le grille-pain est recouvert de matériaux inflammables comme des rideaux, des draperies ou des revêtements muraux, ou lorsqu'il entre en contact avec ceux-ci alors qu'il fonctionne. Ne rien ranger sur le dessus de l'appareil en service.
- Ne rien ranger d'autres que les accessoires recommandés par le fabricant dans le four lorsque ce dernier ne sert pas.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des tampons métalliques abrasifs. Ces derniers peuvent s'effriter et entrer en contact avec les composants électriques de l'appareil, ce qui présente un risque de secousses électriques.
- Prendre garde lorsqu'on utilise des récipients qui ne sont pas faits en métal ou en verre. Consulter la rubrique relative aux récipients pour la cuisson du présent guide.
- Éviter de recouvrir le plateau à miettes ou toute autre pièce de l'appareil de papier métallique car cela présente des risques de surchauffe.

Lorsque l'appareil est installé sous une armoire, faire ce qui suit.
- Pour minimiser les risques d'incendie, ne pas placer un appareil qui produit de la chaleur ni qui sert à la cuisson sous l'appareil.
  – Pour minimiser les risques d'incendie, ne pas installer l'appareil au-dessus ni près d'une source de chaleur ou de cuisson.
  – Afin de réduire les risques de secousses électriques, ne pas installer l'appareil au-dessus d'un évier.
  – Afin d'éviter les risques d'incendie, ne rien déposer directement sur le dessus de l'appareil lorsque ce dernier fondtionne.

CONSERVER CES MESURES.

FICHE POLARISÉE
L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée, par mesure de sécurité. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité.

CORDON
La longueur du cordon de l'appareil a été choisie afin d'éviter les risques d'enchevêtrement et de trébuchement que présente un long cordon. Tout cordon de rallonge d'au moins 15 ampères (ou de 6 ampères, dans le cas des produits de 220 volts). peut servir au besoin. Lorsqu'on utilise un cordon de rallonge, s'assurer qu'il ne traverse pas la surface de travail ni qu'il pend de façon qu'on puisse trébucher dessus par inadvertance. Manipuler le cordon avec soin afin d'en prolonger la durée; éviter de tirer dessus et de le soumettre à des contraintes près des prises ou des connexions de l'appareil.

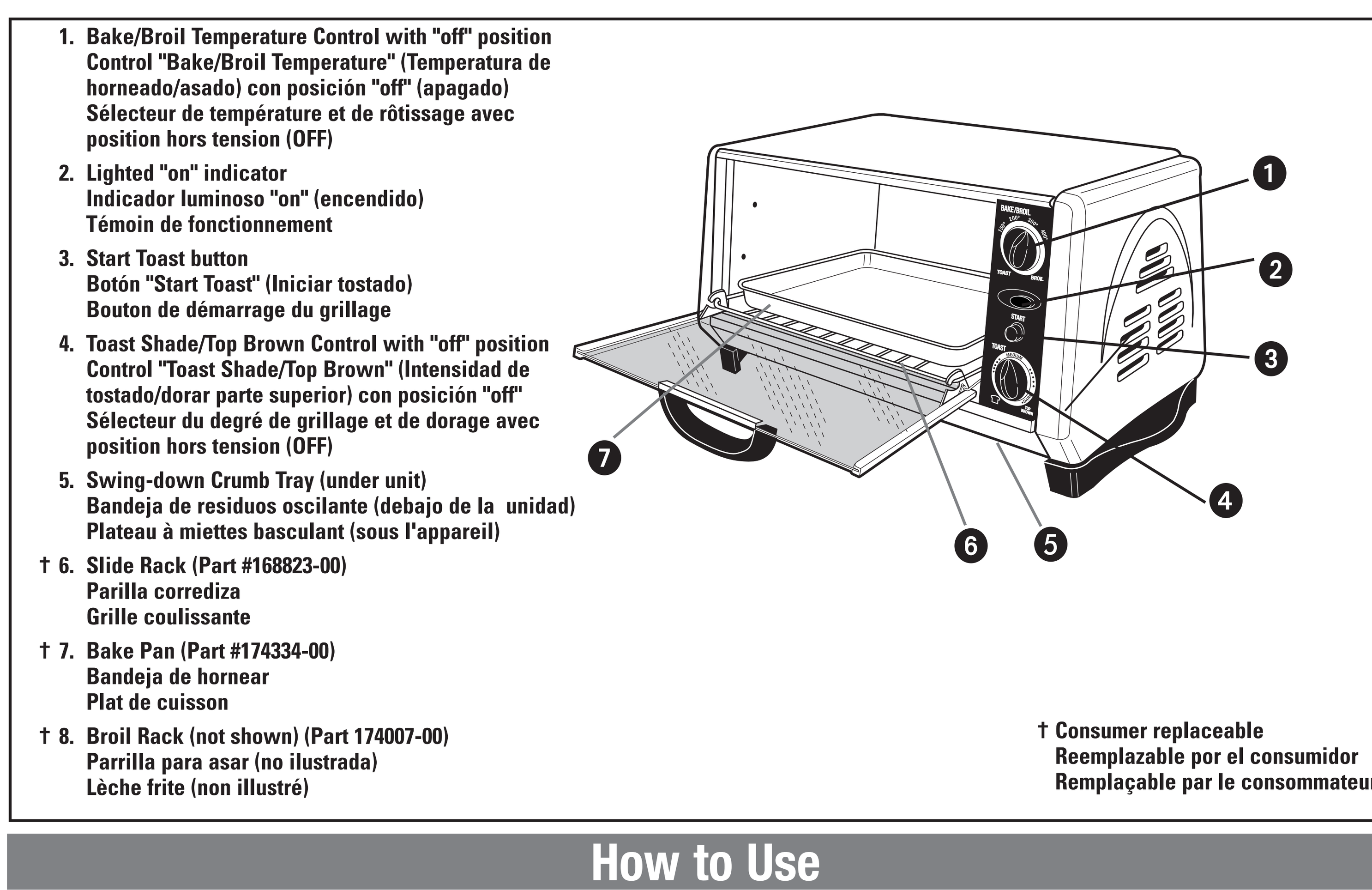
Product may vary slightly from what is illustrated. / Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado. / Le produit peut différer légèrement de celui illustré.

1. **Bake/Broil Temperature Control with "off" position**
   Control "Bake/Broil Temperature" (Temperatura de horneado/asado) con posición "off" (apagado)
   Sélecteur de température et de rôtissage avec position hors tension (OFF)
2. **Lighted "on" indicator**
   Indicador luminoso "on" (encendido)
   Témoin de fonctionnement
3. **Start Toast button**
   Botón "Start Toast" (Iniciar tostado)
   Bouton de démarrage du grillage
4. **Toast Shade/Top Brown Control with "off" position**
   Control "Toast Shade/Top Brown" (Intensidad de tostado/dorar parte superior) con posición "off"
   Sélecteur du degré de grillage et de dorage avec position hors tension (OFF)
5. **Swing-down Crumb Tray (under unit)**
   Bandeja de residuos oscilante (debajo de la unidad)
   Plateau à miettes basculant (sous l'appareil)

† 6. **Slide Rack (Part #168823-00)**
Parilla corrediza
Grille coulissante

† 7. **Bake Pan (Part #174334-00)**
Bandeja de hornear
Plat de cuisson

† 8. **Broil Rack (not shown) (Part 174007-00)**
Parrilla para asar (no ilustrada)
Lèche frite (non illustré)



† Consumer replaceable
Reemplazable por el consumidor
Remplaçable par le consommateur

Swing-down crumb tray
Bandeja de residuos oscilante
Plateau à miettes basculant
A

How to Use

This product is for household use only.
Before first use, remove the Slide Rack, Broil Rack and Bake Pan from Oven. Wash in hot, sudsy water, rinse and dry with dishtowel or paper toweling. Replace Slide Rack in Oven.

For Toasting:
Note: Be sure the Bake/Broil Temperature control is in the "off" position. The Oven will not operate in the Toasting mode if the Bake/Broil Temperature control is not in the "off" position.
1. The Slide Rack should be in place for toasting. Do not use the Bake Pan for toasting.
2. Set the Toast Shade/Top Brown control as desired. For best results, select the medium setting for your first cycle, then adjust lighter or darker to suit your taste.
3. Push the Start Toast button. The "on" Indicator Light will come on and stay on during the toasting cycle. The Light will go out and the Oven will shut off automatically when toasting cycle is done.
   Note: When you have finished making as many batches of toast as desired, turn the Toast Shade/Top Brown control to the "off" position; a "click" sound will let you know that the control is in the "off" position.
4. To stop the toasting at any time, open the Oven door, then turn the Toast Shade/Top Brown control to the "off" position.

For Top Browning:
1. The Slide Rack should be in place for Top Browning. Use the Bake Pan for items you want to top brown, crisp or melt--like individual pizzas or open-face grilled cheese sandwiches.
2. Set the Toast Shade/Top Brown control to Top Brown.
3. Push the Start Toast button. The "on" Indicator Light will come on and stay on during the Top Brown cycle. The Light will go out and the Oven will shut off automatically when the Top Brown cycle is done.
   Note: When you have finished Top Browning as many items as desired, turn the Toast Shade/Top Brown control to the "off" position; a "click" sound will let you know that the control is in the "off" position.
4. To stop top browning at any time, open the Oven door, then turn the Toast Shade/Top Brown control to the "off" position.

For Baking:
1. Be sure the Toast Shade/Top Brown Control is in the "off" position. The Oven will not operate in the Bake or Broil mode if the Toast Shade/Top Brown control is not in the "off" position.
2. Turn the Bake/Broil Temperature control from the "off" position to the desired temperature.
   Note: When baking or cooking, always preheat the Oven for 5 minutes.
3. The upper and lower heating elements will cycle on and off to maintain temperature. Operation is interrupted when the door is opened. To continue operating, close the door. Watch for doneness. (See "Cooking/Baking Guide.")
4. When finished baking, turn the Bake/Broil Temperature control to the "off" position.

For Broiling:
1. Turn the Bake/Broil Temperature control to Broil. The Oven does not need to be preheated for broiling.
2. Place food on Broil Rack inserted in Bake Pan for broiling. Always use the Broil Rack inserted in the Bake Pan when broiling. Do not cover the Broil Rack with aluminum foil.
3. Place the Bake Pan on the Slide Rack and close the Oven door.
4. On the Broil setting, only the upper heating elements will operate; they will glow and fade, cycling on and off.
5. Use the chart below as a guide to broiling times. Check food for doneness at minimum time.
6. When finished broiling, using oven mitt or pot holder, remove Bake Pan, and turn the Bake/Broil Temperature control to the "off" position.

IMPORTANT:
When finished baking or broiling, you must turn the Bake/Broil Temperature control to the "off" position. While the "on" indicator light will go out when the door is opened, this mean that the unit is "paused" but not "off."

Care and Cleaning

Cleaning Your Oven
IMPORTANT: Before cleaning any part, be sure the Oven is off, unplugged, and cool. Always dry parts thoroughly before using oven after cleaning.
1. Clean the Glass Door with a nylon pad and sudsy water. Do not use a spray glass cleaner.
2. To remove the Slide Rack, open the door *pull the rack forward and out.* Wash the Slide Rack in hot, sudsy water or in a dishwasher. To remove stubborn spots, use a polyester or nylon pad. To replace the Slide Rack, open the door completely and slide the Rack into the rack support grooves. Be sure the Slide Rack is seated properly.
3. Wash the Bake Pan in hot, sudsy water or in dishwasher. To minimize scratching, use a polyester or nylon pad.

Crumb Tray
To open Crumb Tray, tip back Oven, pull the Crumb Tray knob forward and then down (A). Wipe with a dampened cloth or paper toweling and dry thoroughly. To close, pull the Crumb Tray knob forward, swing the Crumb Tray closed, and then push knob in to lock into place before operating the Oven.

Exterior and Interior Surfaces
Be sure the Oven has cooled completely. Wipe the top, exterior walls and the interior with a damp cloth or sponge. Do not use abrasive cleaners or scouring pads that may scratch surface, never spray cleaners directly into the Oven. Dry thoroughly with cloth or paper toweling.

Cooking Containers
1. The inside dimensions of this Oven are 11" x 7-1/2" x 3" (28 cm x 19 cm x 7.6 cm). This size allows for many different types of baking containers. Keep the inside dimensions of the Oven in mind when purchasing baking containers.
2. Metal, ovenproof glass without lids, or ceramic bakeware may be used in your Oven. Follow manufacturer's instructions. Be sure the top edge of the container is at least 1" (2.54 cm) away from the upper heating elements.
3. Some frozen foods are packaged in containers suitable for microwave or regular ovens. Check package instructions. If there are any questions regarding the use of a specific container, contact the food manufacturer.
4. **Some items which should never be used in your Toaster Oven:**
   - Glass lids on glass or metal bakeware. (If a cover is needed, use aluminum foil and be careful that it does not touch the heating elements.)
   - Air-tight packages such as sealed pouches or cans.
   - Plastic wrapping or paperboard covers.
   - Containers larger than those recommended.
   - Containers with warnings against use in range-type or toaster ovens.

C O O K I N G / B A K I N G / B R O I L I N G   G U I D E

NOTE: Always preheat for 5 minutes before cooking/baking. Do not preheat for broiling.

FOOD	AMOUNT	TEMP. SETTING APPROX. TIME	PROCEDURE
MEATS			
Chicken Pieces	To fit Bake Pan	Bake 400°F (200°C) for 40-50 minutes.	Place in Bake Pan. Turn and watch for doneness.
Meatloaf	To fit Bake Pan	Bake following favorite recipes.	Place on Bake Pan. If browning too rapidly, cover with foil.
Bacon	4 slices	Broil 7-9 mins.	Place food on Broil Rack in Bake Pan, turn when slices look brown.
Frankfurters	8-10 franks	Broil 10-15 mins.	Place food on Broil Rack in Bake Pan, turn frequently.
Burgers/Chops	4 (1/4 lb. ea./.113 kg)	Broil 25-40 mins.	Place food on Broil Rack in Bake Pan, turn halfway through cooking. Time shown is for medium.
BREADS & DESSERTS			
Cookies	To fit Bake Pan	Follow package or recipe directions.	Bake on Bake Pan until done and browned as desired.
Biscuits/Dinner Rolls	To fit Bake Pan	Follow package or recipe directions.	
VEGETABLES			
Baked Potatoes	Medium potatoes	Bake 400°F (200°C) 1 to 1¼ hours.	Wash and pierce potatoes and place directly on Slide Rack.
French Fries/ Onion Rings (frozen)	Single layer to fit Bake Pan	Follow package directions.	Turn during baking. watch to prevent over browning.

NOTE: If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

Como usar

Este producto es sólo para uso doméstico.
Antes de utilizarlo por primera vez, quite la Rejilla deslizable, la Rejilla para Asar y la Bandeja para hornear del Horno. Lávelas con agua caliente jabonosa, enjuáguelas y séquelas con un secador de platos o una toalla de papel. Vuelva a colocar la Rejilla deslizable en el Horno.

Para tostar:
Nota: Antes de tostar, asegúrese que el control "Bake/Broil Temperature" (Temperatura de horneado/asado) se encuentre en la posición "off". La función de tostar no funcionará si este control no está en la posición "off".
1. Para tostar, la Rejilla deslizable debe estar colocada en su lugar. No use para tostar la Bandeja para hornear.
2. Elija la posición del control "Toast Shade/Top Brown" que desee. Para obtener los mejores resultados, elija la posición intermedia para su primer ciclo, luego ajústela para un tostado ligero o más intenso, según lo desee.
3. Presione el botón "Start Toast". Se encenderá la Luz indicadora "on" y permanecerá encendida durante el ciclo de tostado. Cuando termine el ciclo de tostado, la Luz se apagará y el Horno se apagará automáticamente.
   Nota: Cuando haya terminado de preparar tantas porciones de tostadas como desee, gire el control "Toast Shade/Top Brown" a la posición "off" (apagado); escuchará un "clic" que le indicará que el control está en posición "off".
4. Para detener el tostado en cualquier momento, abra la puerta del Horno y luego gire el control "Toast Shade/Top Brown" a la posición "off".

Para dorar la parte superior:
1. Para dorar, la Rejilla deslizable debe estar colocada en su lugar. Use la Bandeja para hornear cuando desee dorar la parte superior de los alimentos, para dejar crujientes o derretir alimentos, como por ejemplo pizzas individuales o sándwiches de queso abiertos.
2. Elija la posición "Top Brown" del control "Toast Shade/Top Brown".
3. Presione el botón "Start Toast". Se encenderá la Luz indicadora "on" y permanecerá encendida durante el ciclo de tostado. Cuando termine el ciclo de tostado, la Luz se apagará y el Horno se apagará automáticamente.
   Nota: Cuando haya terminado de preparar tantas porciones como desee, ponga el control "Toast Shade/Top Brown" en posición "off"; escuchará un "clic" que le indicará que el control está en posición "off".
4. Para detener el dorado en cualquier momento, abra la puerta del Horno y luego gire el control "Toast Shade/Top Brown" a la posición "off".

Para hornear:
1. Asegúrese de que el control "Toast Shade/Top Brown Temperature" esté en posición "off". El Horno no funcionará en modo "Bake" (Hornear) o "Broil" (Asar) si el control "Toast Shade/Top Brown" no está en posición "off".
2. Gire el control "Bake/Broil Temperature" (Temperatura de horneado/asado) de la posición "off" a la temperatura deseada.
   Nota: Al hornear o cocinar, siempre precaliente el Horno durante 5 minutos.
3. Las resistencias superior e inferior se encenderán y apagarán para mantener la temperatura. El funcionamiento se interrumpe cuando se abre la puerta. Para continuar la cocción, cierre la puerta. Controle los alimentos para ver cuándo están listos. (Ver "Guía para cocinar/hornear".)
4. Al terminar de hornear, gire el control "Bake/Broil Temperature" a la posición "off".

Para asar:
1. Ponga el control "Bake/Broil Temperature" en "Broil". Para asar no es necesario precalentar el horno.
2. Para asar, coloque los alimentos en la Rejilla para asar insertada en la Bandeja para hornear. Para asar, use siempre la Rejilla para asar insertada en la Bandeja para hornear. No tape la Rejilla para asar con papel de aluminio.
3. Coloque la Bandeja para asar sobre la Rejilla deslizable y cierre la puerta del Horno.
4. Cuando el control está en "Broil", solamente funcionan las resistencias superiores; se ponen rojas y luego oscuras a medida que se encienden y se apagan.
5. Use la tabla que aparece a continuación como guía para los tiempos de asado. Controle los alimentos para ver si están listos cuando haya transcurrido el tiempo mínimo de cocción indicado.
6. Al terminar de asar, use un guante para horno o una agarradera para retirar la Bandeja para hornear y gire el control "Bake/Broil Temperature" (Temperatura de horneado/asado) a la posición "off".

IMPORTANTE: Al terminar de hornear o asar, debe girar el control "Bake/Broil Temperature" a la posición "off". Si bien la luz indicadora "on" se apagará mientras la puerta esté abierta, esto significa que la unidad estará en "pause" (pausa) pero no "off".

Cuidado y limpieza

Limpieza del horno
IMPORTANTE: Antes de limpiar cualquiera de las partes, asegúrese de que el horno esté apagado, desenchufado y frío. Siempre seque muy bien las partes antes de usar el horno después de haberlo limpiado.
1. Limpie la Puerta de vidrio con una esponja de nylon y agua jabonosa. No use atomizadores para limpiar vidrios.
2. Para retirar la Rejilla deslizable, abra la puerta, tire de la rejilla hacia adelante y retírela. Lave la Rejilla deslizable con agua caliente jabonosa o en un lavaplatos. Para eliminar las manchas rebeldes, use una esponja de poliéster o nylon. Para volver a colocar la Rejilla deslizable, abra la puerta por completo y deslice la Rejilla en las Guías de soporte de la rejilla. Asegúrese de que la Rejilla deslizable esté correctamente asentada.
3. Lave la Bandeja para hornear con agua caliente jabonosa o en el lavaplatos. Para reducir a un mínimo las rayaduras, use una esponja de poliéster o nylon.

Bandeja de residuos
Para abrir la bandeja de residuos, incline el Horno hacia atrás, tire de la perilla de la Bandeja de residuos (A) hacia adelante y luego hacia abajo. Límpiela con una toalla de papel o paño húmedo y séquela bien. Para cerrarla, tire de la perilla de la Bandeja de residuo hacia adelante, deslice la Bandeja para migas hasta cerrarla y luego presione la perilla para trabarla en su lugar antes de hacer funcionar el Horno.

Superficies exteriores e interiores
Asegúrese de que el Horno se haya enfriado por completo. Limpie la parte superior, las paredes exteriores y el interior con un paño o esponja húmeda. No use limpiadores abrasivos ni fibras para raspar que puedan rayar la superficie, nunca atomice limpiadores directamente en el Horno. Séquelo bien con un paño o toalla de papel.

Recipientes de cocinar
1. El interior del horno mide 28 cm por 19 cm por 7,6 cm (11 pulg x 7½ pulg x 3 pulg). Estas dimensiones le permiten utilizar diferentes recipientes de cocinar. Tenga presentes las dimensiones del interior del aparato antes de comprar los recipientes.
2. Este aparato le permite utilizar recipientes de metal, de vidrio resistente al calor (sin cubiertas) o de cerámica. Siga las indicaciones del fabricante. Asegúrese de que haya un espacio mínimo de 2,54 cm (1 pulg) entre el borde superior del recipiente y los elementos calefactores.
3. Ciertos alimentos congelados vienen empacados en envolturas apropiadas para los hornos de microonda o los hornos convencionales. Verifique las indicaciones del paquete. En caso de preguntas, comuníquese con el fabricante de los alimentos.
4. **He aquí una lista de artículos que jamás se beben introducir en el aparato:**
   - Las cubiertas de vidrio sobre los recipientes de vidrio o de metal. (Si es necesario, se puede utilizar papel de aluminio con cuidado de no tocar los elementos de calefacción.)
   - Las envolturas selladas al vacío (como las bolsas o las latas).
   - Las envolturas de papel plástico o las cubiertas de cartón.
   - Los recipientes de dimensión superior a la recomendada.
   - Los recipientes con advertencia contra uso en hornos convencionales.

GUÍA DE COCINAR / HORNEAR / ASAR

NOTA: El horno siempre se debe precalentar 5 minutos antes de cocinar. No precalentar para asar.

ALIMENTO	CANTIDAD	TEMPERATURA APROX.	PROCEDIMIENTO
CARNES			
Porciones de pollo	Según la capacidad de la bandeja	Hornee a 200°C (400°F) de 40 a 50 min.	Coloque las porciones en la bandeja de hornear y supervise.
Molde de carne	Según la capacidad de la bandeja	Según la receta	Coloque en la bandeja de hornear. Si se doran muy rápido, cúbralas con papel de aluminio.
Tocino	4 rebanadas	Asar de 7 a 9 min	Colocar los alimentos sobre la parrilla de asar en la bandeja de hornear y voltear cuando las rebanadas luzcan doradas..
Salchichas	8 a 10 Salchichas	Asar de 10 a 15	Colocar los alimentos sobre la parrilla de asar en la bandeja de hornear y voltear con frecuencia.
Hamburguesas/chuletas	4 (1/4 lb. Cada/.113 kg)	Asar de 25-40 min	Colocar los alimentos sobre la parrilla de asar en la bandeja de hornear y voltear a medio ciclo de cocción. El período de cocción sugiere resultados de término medio.
POSTRES Y PANES			
Galletas	Según la capacidad de la bandeja	Siga las indicaciones .de la receta	Cocine y dore en la bandeja de hornear al gusto.
Bizcochos, panes	Según la capacidad de la bandeja	Siga las indicaciones de la receta.	Cocine y dore en la bandeja de hornear al gusto.
VEGETALES			
Papas horneadas	Medianas	Hornee a 200°C (400°F) de 1 h a 1¼ h.	Lave y pinche las papas y colóquelas directamente sobre la parilla corrediza.
Papas fritas o aros de cebolla (congelados)	Colocar en una sola capa según la capacidad de la bandeja.	Siga las indicaciones del paquete.	Voltee y supervise para controlar el dorado. supervise la cocción.

NOTA: Si el cordón de alimentación es dañado, éste debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o por personal calificado para evitar el riesgo.

Utilisation

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.
Avant la première utilisation, retirer la grille coulissante et le plat de cuisson du four. Les laver dans de l'eau chaude savonneuse, les rincer et bien les assécher à l'aide d'un linge à vaisselle ou d'un essuie-tout. Remettre la grille coulissante dans le four.

Grillage
Note : S'assurer que le sélecteur de température et de rôtissage est en position « arrêt ». Le four ne fonctionnera pas en mode grillage si le sélecteur de température et de rôtissage n'est pas en position « arrêt ».
1. La grille coulissante doit être en place pour griller des aliments. Ne pas utiliser le plat de cuisson.
2. Régler le sélecteur du degré de grillage et de dorage au degré voulu. Afin d'optimiser les résultats, choisir le réglage moyen pour le premier cycle, puis le régler au goût.
3. Enfoncer le bouton de démarrage du grillage. Le témoin de fonctionnement s'allume et il reste allumé pendant le cycle de grillage. Le témoin s'éteint et le four s'arrête automatiquement à la fin du cycle de grillage.
   Note : Après avoir effectué le nombre de cycles de grillage voulu, remettre le sélecteur du degré de grillage et de dorage à la position hors tension (OFF). Un déclic se fait entendre indiquant que le sélecteur est à la position hors tension.
4. Pour interrompre le cycle de grillage en tout temps, il suffit de remettre le sélecteur du degré de grillage et de dorage à la position hors tension (OFF).

Dorage
1. La grille coulissante doit être en place pour dorer des aliments. Utiliser le plat de cuisson pour faire dorer, pour rendre croustillants ou pour faire fondre des aliments (comme des pizzas individuelles ou des croque-monsieur).
2. Régler le sélecteur du degré de grillage et de dorage à la position de dorage (TOP BROWN).
3. Enfoncer le bouton de démarrage du grillage. Le témoin de fonctionnement s'allume et il reste allumé pendant le cycle de dorage. Le témoin s'éteint et le four s'arrête automatiquement à la fin du cycle de dorage.
   Note : Après avoir effectué le nombre de cycles de dorage voulu, remettre le sélecteur du degré de grillage et de dorage à la position hors tension (OFF). Un déclic se fait entendre indiquant que le sélecteur est à la position hors tension.
4. Pour interrompre le cycle de dorage en tout temps, il suffit d'ouvrir la porte du four et de remettre le sélecteur du degré de grillage et de dorage à la position hors tension (OFF).

Cuisson
1. S'assurer que le sélecteur du degré de grillage et de dorage est à la position hors tension (OFF). Les modes de cuisson ou de rôtissage ne fonctionnent pas lorsque le sélecteur du degré de grillage et de dorage n'est pas à la position hors tension (OFF).
   Note : Pour la cuisson, toujours réchauffer le four pendant 5 minutes.
2. Régler le sélecteur de température et de rôtissage à la température voulue.
3. Les éléments (du dessus et du dessous) fonctionnent de façon intermittente afin de maintenir la température choisie. On interrompt le cycle de cuisson lorsqu'on ouvre la porte de l'appareil. Pour reprendre la cuisson, refermer la porte. Surveiller la cuisson. (Consulter le guide de cuisson.)
4. À la fin de la cuisson, remettre le sélecteur de température et de rôtissage à la position hors tension (OFF).

Rôtissage
1. Régler le sélecteur de température et de rôtissage à la position de rôtissage. Il n'est pas nécessaire de réchauffer le four avant le rôtissage.
2. Déposer l'aliment sur la lèchefrite qui se trouve dans le plat de cuisson pour le rôtissage. Toujours utiliser la lèchefrite dans le plat de cuisson pour le rôtissage. Ne pas recouvrir la lèchefrite de papier d'aluminium.
3. Déposer le plat de cuisson sur la grille coulissante et refermer la porte du four.
4. En mode de rôtissage, seuls les éléments chauffants du haut fonctionnent. Ils s'allument et s'éteignent de façon intermittente.
5. Consulter le guide plus bas afin d'avoir une idée des temps de rôtissage. Vérifier la cuisson des aliments au bout du délai minimal indiqué.
6. À la fin du rôtissage, se servir de mitaines ou de poignées isolantes pour sortir le plat de cuisson du four et remettre le sélecteur de température et de rôtissage à la position hors tension (OFF).

IMPORTANT :
À la fin de la cuisson ou du rôtissage, il faut remettre le sélecteur de température et de rôtissage à la position hors tension (OFF). Même si le témoin de fonctionnement s'éteint lorsqu'on ouvre la porte du four, cela signifie seulement que le four est en mode de pause et non, arrêté.

Nettoyage et entretien

Nettoyage du four
IMPORTANT : Avant de nettoyer toute composante de l'appareil, s'assurer que celui-ci est hors tension, débranché et refroidi. Bien assécher les pièces avant d'utiliser de nouveau l'appareil.
1. Nettoyer la porte en verre avec un tampon en nylon et de l'eau savonneuse. Ne pas utiliser un nettoyant à vitres en vaporisateur.
2. Pour enlever la grille, ouvrir la porte et tirer la grille vers l'avant et la sortir. Laver la grille dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Pour enlever les taches tenaces, se servir d'un tampon en polyester ou en nylon. Pour remettre la grille en place, ouvrir complètement la porte et faire glisser la grille dans les rainures de soutien de la grille. S'assurer de la bonne position de la grille.
3. Laver le plat de cuisson dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Utiliser un tampon en polyester ou en nylon afin d'éviter les égratignures.

Plateau à miettes
Pour ouvrir le plateau à miettes, il faut basculer l'appareil vers l'arrière, tirer sur le bouton du plateau à miettes et l'abaisser (B). Essuyer le plateau avec un chiffon ou un essuie-tout humide et bien l'assécher. Pour le refermer, tirer le bouton vers l'avant et refermer le plateau à miettes, puis enfoncer le bouton pour le verrouiller en place avant d'utiliser le four de nouveau.

Parois extérieures
S'assurer que l'appareil est bien refroidi. En essuyer le dessus, les parois extérieures et l'intérieur avec un chiffon ou une éponge humide. Ne pas utiliser des produits nettoyants abrasifs ni des tampons à récurer car ceux-ci peuvent égratigner les surfaces. Ne jamais vaporiser de produits nettoyants directement dans l'appareil. Bien assécher avec un chiffon ou un essuie-tout.

Récipients pour la cuisson
1. L'intérieur de l'appareil mesure 28 cm sur 19 cm sur 7,6 cm (11po x 7,5 po x 3 po). Ces dimensions permettent l'utilisation des différents récipients pour la cuisson. Avant d'acheter un récipient, en vérifier les dimensions.
2. On peut utiliser des récipients en métal, en verre résistant à la chaleur (sans couvercle) ou en céramique. Respecter les consignes du fabricant. Il doit y avoir un espace minimal de 2,54 cm (1 po) entre le haut du récipient et les éléments du dessus.
3. Certains aliments congelés sont emballés dans des récipients allant au four à micro-ondes ou au four conventionnel. Vérifier si l'emballage va au four conventionnel. En cas de questions, communiquer avec le fabricant de l'aliment.
4. **Voici la liste des articles qui ne devraient jamais être utilisés dans l'appareil.**
   - Des couvercles en verre sur des plats en verre ou en métal. (Lorsqu'il faut couvrir, utiliser du papier d'aluminium et s'assurer que ce dernier ne touche pas aux éléments.)
   - Des emballages scellés sous vide (comme des sacs sous vide ou des boîtes de conserve).
   - De la pellicule de plastique ou des couvercles en carton.
   - Des récipients de dimensions supérieures à celles recommandées.
   - Des récipients portant des mises en garde contre l'utilisation dans des fours conventionnels.

G U I D E   D E   C U I S S O N   E T   D E   R Ô T I S S A G E

NOTE : Toujours réchauffer le four pendant 5 minutes avant la cuisson. Ne pas réchauffer le four pour le rôtissage.

ALIMENT	QUANTITÉ	RÉGL. DE LA TEMP./DURÉE APPROX.	DIRECTIVES
VIANDE			
Morceaux de poulet	Selon la capacité du plat	Cuire à 200 °C (400 °F) de 40 à 50 min.	Déposer les morceaux dans le plat de cuisson. Les retourner et en surveiller la cuisson.
Pain de viande,	Selon la capacité du plat	Selon la recette	Déposer les morceaux dans le plat de cuisson. Lorsque l'aliment cuit trop vite, le recouvrir de papier d'aluminum ou le retourner fréquemment.
Bacon	4 tranches	Faire rôtir de 7 à 9 min	Placer l'aliment sur la lèchefrite dans le plat de cuisson et tourner les tranches lorsqu'elles semblent brunies..
Saucisses	De 8 à 10	Faire rôtir de 10 à 15 min	Placer l'aliment sur la lèchefrite dans le plat de cuisson et tourner souvent.
Fricadelles	4 (0,113 kg/1/4 lb ch.)	Faire rôtir de 25 à 40 min	Placer l'aliment sur la lèchefrite dans le plat de cuisson et tourner vers le milieu du temps de cuisson. Le temps indiqué correspond à une cuisson moyenne.moyenne.
PAINS ET DESSERTS			
Biscuits	Selon la capacité du plat	Selon les directives de l'emballage ou de la recette.	Faire cuire dans le plat de cuisson.
Biscuits, petits pains	Selon la capacité du plat	Selon les directives de l'emballage ou de la recette.	Faire cuire et dorer au goût.
LÉGUMES			
Pommes de terre	De 1 à 5 moyennes	Cuire à 200 °C (400 °F) de 1 h à 1 h ¼.	Laver et percer les pommes de terre. Les déposer directement sur la grille.
Frites/rondelles d'oignons (congelées)	Selon la capacité du plat	Selon les directives de l'emballage.	Étendre en une seule couche sur le plat de cuisson. En surveiller la cuisson.

NOTE : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut en confier la réparation au fabricant, à son agent de service autorisé ou une personne qualifiée afin d'éviter tout risque.